Süße Handarbeiten für Weihnachten.

Einfacher Honigkuchen: ½ kg Kunsthonig wird mit 150 g Zucker und 80 g Butter aufgekocht und mit 750 g Mehl, einen Teelöffel Zimt, je eine Messerspitze Nelkenpulver, Kardamon und Pfeffer sowie 1½ Päckchen Backpulver gut durchgeknetet. Der Teig wird auf dem gut gefetteten Blech ausgestrichen und bei mittlerer Hitze gebacken. Noch warm wird er in Stücke geschnitten.

Schokoladenpfefferkuchen: 150 g Honig und 100 g Zucker werden aufgekocht und mit 375 g Mehl, 80 g Kakao, ein Päckchen Vanillezucker, 25 g süßen und sechs bitteren abgezogenen und geriebenen Mandeln, ½ Teelöffel Zimt, ein Ei und zuletzt mit einem gestrichenen Teelöffel Hirschhornsalz vermengt, das in vier Eßlöffel Zucker- oder Rosenwasser aufgelöst wurde. Der Teig wird gut durchgeknetet und ausgerollt, und daraus werden Formen oder Plätzchen ausgestochen, die auf gefettetem Blech bei mäßiger Hitze gebacken werden.